



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Kohári Éva

AMERIKAI KEKSZ GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Ezt a kekszet azért szeretem igazán, mert nem kell gyúrni, nyújtani, szaggatni. A bekevert tésztából egész egyszerűen apró gombócokat formázok és így sütöm készre. Sütés közben egy picit veszítenek a gömbölyded formájukból, kicsit terülnek, így ne fektessük őket szorosan egymás mellé. Ha esetleg mégis összetapadnak sütés közben, mire kihűlnek szépen szét tudjuk őket választani. A kekszet fém dobozban hetekig eltarthatjuk.

HOZZÁVALÓK

300 g Schär bread mix liszt
150 g Auchan

margarin
2 db „M-es” méretű Auchan tojás
150 g Auchan nádcukor

1 kávéskanál szódabikarbóna
1 kávéskanál fahéj
30 g Auchan aprított

mandula
60 g glutén- és tejmentes csokicsepp
1 nagy csipet só
ALLERGÉNEK

- 1 A margarint a cukorral keverjük habosra, keverés közben egyesével adjuk hozzá a tojásokat.
- 2 Mérjük rá a lisztet, a szódabikarbónát, a fahéjat, sőt és keverjük alaposan össze. Végül adjuk hozzá az aprított mandulát és a csokládét.
- 3 Nagyon ragacsos masszát kapunk, ezért érdemes gumikesztyűs, vagy nedves kézzel dolgozni tovább. Formázzunk dió nagyságú, rusztikus golyókat és tegyük ezeket sütőpapírral bélelt tepsibe.
- 4 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt süssük készre.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!



Auchan